



## Menus S13 à S16 du 25 Mars au 19 Avril 2024 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 25 Mars 2024	MARDI 26 Mars 2024	MERCREDI 27 Mars 2024	JEUDI 28 Mars 2024	VENDREDI 29 Mars 2024
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO  PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES  FONDU CROCLAIT BIO  POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL  TERRINE AUX 3 LÉGUMES GRATIN DE COQUILLETTES  YAOURT AROMATISÉ  POMME	RADIS BEURRE  PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES BROCOLIS  MAMIROLLE  CRÈME DESSERT VANILLE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  ŒUFS DURS SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  PRÉPAILLOU BIO  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER  FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  KIWI
LUNDI 01 Avril 2024	MARDI 02 Avril 2024	MERCREDI 03 Avril 2024	JEUDI 04 Avril 2024	VENDREDI 05 Avril 2024
FÉRIÉ	BETTERAVES ROUGES  LENTILLES AU JUS GNOCCHIS  1 PETIT NOVA FRUIT BIO  POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES  POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO  COULOMMIERS  COMPOTE DE PÊCHES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  OMELETTE FRITES  FRAIDOU  COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PÂTES BIO  TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  BANANE BIO
LUNDI 08 Avril 2024	MARDI 09 Avril 2024	MERCREDI 10 Avril 2024	JEUDI 11 Avril 2024	VENDREDI 12 Avril 2024
SALADE DE RIZ D'UZEL  CROUSTI DE POISSON CAROTTES VICHY D'UZEL  CANCOILLOTTE IGP  POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL  PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS COURGETTES BÉCHAMEL  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL  FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FONDU CROCLAIT  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG  TERRINE DE POISSONS RIZ PILAF  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  KIWI
LUNDI 15 Avril 2024	MARDI 16 Avril 2024	MERCREDI 17 Avril 2024	JEUDI 18 Avril 2024	VENDREDI 19 Avril 2024
SALADE DE HARICOTS VERTS  COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE  FROMAGE BLANC NATURE BIO  POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  OMELETTE CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMME DE TERRE  VACHE QUI RIT  SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE  HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO  CARRÉ FRAIS BIO  POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE  QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS  COMTÉ DE CLÉRON  ŒUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES  PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS  MINI CABRETTE  BANANE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie.  
Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine D'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issus d'un approvisionnement local.  
L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.  
Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.